



COLD STARTERS

Eel on toast 🌿	15.75
<i>Smoked eel fillet from our own smokehouse</i>	
Salmon fillet on toast 🌿	15.75
<i>Smoked hand-cut Scottisch salmon from our own smokehouse</i>	
Herring on toast 🌿	9.50
<i>Our award winning herring, 2 pieces freshly cut</i>	
Avocado prawns 🌿🥑	15.75
<i>Avocado filled with Dutch prawns</i>	
Dutch prawn cocktail 🌿🥑	15.75
<i>Dutch prawns served with our homemade cocktail sauce</i>	
Tuna Tataki 🥑	15.75
<i>Tuna, slightly grilled, marinated in sesame oil, served with our homemade sesame-dressing</i>	
Simonis Plate 🌿🥑🍷	17.25
<i>Smoked salmon, smoked eel, Dutch prawns and homemade crab salad, served with our famous ciabatta</i>	
Half Canadian lobster 🌿🥑	20.50
<i>Half Canadian lobster filled with Dutch prawns, served with our homemade cocktail sauce</i>	

FRUITS DE MER SELECTION

FRUITS DE MER 🍷	
Mini	35.-
Plate to serve 1	49.50
Plate to serve 2	95.-
Plate to serve 3	135.-
<i>A crazy special selection of crustaceans and molluscs with amongst others: 1/2 Canadian lobster per person, langoustines, gamba's, various shellfish, oysters and Dutch crab claws. Cold, served on ice</i>	

HOT STARTERS

King prawns in garlic oil	14.25
<i>Peeled king prawns, Spanish recipe</i>	
Mussels au gratin 🌿🥛	14.25
<i>With fresh herbs, garlic and mature cheese</i>	
Prawn croquettes 🌿🥑🥛	15.75
<i>2 prawn croquettes served with toast</i>	
Scallop au gratin 🌿🥛	13.25
<i>Made with scallop, smoked salmon and a mushroom ragout with a cheese crust</i>	
Lobster thermidor 🌿🥛	20.50
<i>Half stuffed lobster with a cheese crust</i>	

FROM OUR FRUITS DE MER BAR

Dutch crab legs	26.25
<i>Caught off the coast of Scheveningen. Cracked and served on ice with our homemade cocktail sauce</i>	
Norway lobster	23.50
<i>Cooked Norwegian langoustines served on ice with our homemade cocktail sauce</i>	
Boiled king prawns	19.-
<i>Fresh boiled prawns on ice served with our homemade cocktail sauce</i>	

PLATEAU DE CRUSTACES

Plate to serve 1	47.50
<i>A selection of various types of crustacians with: 1/2 Canadian lobster, langoustines, Dutch crab claws, gamba's, Dutch prawns and Norwegian prawns. Cold, served on ice</i>	

SOUPS

Lobster soup 🥑🍷	10.-
<i>Our popular homemade lobster soup</i>	
Simonis soup 🥑🍷	10.-
<i>Our own fish soup with lots of fish</i>	
Bouillabaise 🥑🍷	10.-
<i>A light, French fish soup with only white fish</i>	

OYSTERS

ALL OUR OYSTERS ARE SERVED ON ICE WITH LEMON AND VINAIGRETTE

Fine de Claire	
6 pieces	15.50
9 pieces	19.50
<i>Small French oyster, from Normandy. This oyster has soft and delicious flesh, a unique iodine-like taste and a light nut aroma</i>	
Gillardeau nr. 4	
6 pieces	21.-
9 pieces	26.50
<i>The taste is seasoned, sweet and salty all together with a hazelnut aroma. The oyster is harmoniously meaty, just like a steak: tender and crispy at the same time</i>	

🌿 **Gluten**

🥑 **Egg**

🍷 **Soy**

🥛 **Lactose**

🍷 **Alcohol**





 **Gluten**

 **Egg**

 **Soy**

 **Lactose**

 **Alcohol**



MEAL SALADS

WITH HOMEMADE CROUTONS AND PARMESAN CHEESE. SERVED WITH OUR FAMOUS CIABATTA

Fresh salad  	8.-
Caesar salad  	15.75
<i>With garlic prawns</i>	
Caesar salad  	15.75
<i>With smoked salmon</i>	
Caesar salad  	21.-
<i>With grilled tuna</i>	

SPECIAL

Asian style kibbeling  	12.50
<i>A twist on our classic. Loaded with special Asian sauce and Kewpie mayonnaise</i>	

MAIN COURSES

CHEF'S SPECIALTIES

Pan boiled Jumbo mussels  	27.50
<i>Boiled, Zeeland-style, with vegetables, white wine, butter and seawater (available in season)</i>	
Stir-fried garlic mussels	27.50
<i>Stir-fried, French-style, with garlic, parsley and coarse sea salt (available in season)</i>	
Common Sole  	27.50
<i>3 pieces fried in butter</i>	
Sole 250-350 grams each  	31.-
<i>2 pieces, fried in butter</i>	
Tuna fillet from the grill  	25.75
<i>Grilled, served with our homemade honey-soy sauce</i>	
Mackerel from the grill	25.-
<i>Grilled whole North Sea mackerel, served with our homemade spicy marinade.</i>	
Swordfish fillet from the grill	25.-
<i>Grilled, served with our spicy garlic oil</i>	
Salmon from the grill  	25.-
<i>Grilled, served with stir-fried vegetables and lobster sauce </i>	
Stir-fried shrimps	23.50
<i>Shrimps stir-fried in fresh garlic</i>	
King prawns	25.50
<i>Stir-fried in our famous Spanish marinade</i>	
Oven-baked Sea bream	22.-
<i>Stuffed and oven-baked as a whole</i>	
Oven-baked Sea bass	22.-
<i>Stuffed and oven-baked as a whole</i>	
Canadian Lobster 	32.50
<i>Whole lobster, boiled and served with a hot butter sauce +/- 500 grams</i>	

MAIN COURSES

FRIED FISH

Kibbeling 	21.-
<i>Our classic dish, small pieces of fried fish</i>	
Cod fillet 	21.-
<i>1 beautiful piece of fried cod fillet</i>	
Fish and chips 	18.50
<i>Soft hake fillet and our own selected fish herbs</i>	
Plaice  	21.-
<i>Thick Dutch sole, fried</i>	
Plaice fillet 	21.-
<i>Beautiful Dutch flatfish, fried</i>	
Prawns 	21.-
<i>Peeled prawns, with a crispy coating served with our homemade spicy mayonnaise</i>	
Chinese prawns 	19.50
<i>Fried prawns with tails in a thick crust, served with Thai sweet chili sauce</i>	
Calamari fritti 	21.-
<i>Squid rings, fried in a crispy coating served with our homemade tomato sauce</i>	
Mussels 	18.50
<i>Zeeland crispy fried mossels</i>	
Sardines 	18.50
<i>8 Portuguese sardines fried in dry flour</i>	
Gurnard 	18.50
<i>Delicious North Sea fish, to be eaten from the bone</i>	

VOORGERECHTEN KOUD

Paling op toast 	15.75
<i>Gerookte palingfilet uit eigen rokerij</i>	
Zalmfilet op toast 	15.75
<i>Gerookte hand uitgesneden Schotse zalm uit eigen rokerij</i>	
Haring op toast 	9.50
<i>Onze bekroonde haringen, 2 stuks vers van het mes</i>	
Avocado garnalen  	15.75
<i>Gevulde avocado met Hollandse garnalen</i>	
Hollandse garnalencocktail  	15.75
<i>Hollandse garnalencocktail geserveerd met onze huisgemaakte cocktailsaus</i>	
Tuna Tataki 	15.75
<i>Tonijn licht gegrild en gemarineerd met sesam geserveerd met onze eigen sesamdressing</i>	
Wandeling van Simonis    	17.25
<i>Gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen en onze huisgemaakte crabsalade. Geserveerd met onze beroemde ciabatta.</i>	
Halve Kreeft  	20.50
<i>Halve Canadese kreeft gevuld met Hollandse garnalen. Geserveerd met onze huisgemaakte cocktailsaus</i>	

FRUITS DE MER SELECTIE

FRUITS DE MER 

Mini	35.-
1 persoon	49.50
2 personen	95.-
3 personen	135.-
<i>Een waanzinnige creatie van diverse soorten schaal- en schelpdieren met o.a: 1/2 Canadese kreeft p.p., langoustines, gamba's, diverse schelpsoorten, oesters en Hollandse krabbenscharen. Koud, geserveerd op ijs</i>	

VOORGERECHTEN WARM

Gamba's in knoflookolie	14.25
<i>Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken</i>	
Gegratineerde mosselen  	14.25
<i>Gegratineerd met verse kruiden, knoflook en oude kaas</i>	
Garnalenkroketten   	15.75
<i>2 garnalencroquetten met toast geserveerd</i>	
Gegratineerde coquille  	13.25
<i>Onze klassieker met coquille, stukje zalm en huisgemaakte champignon ragout</i>	
Kreeft thermidor  	20.50
<i>Halve Canadese kreeft gevuld en gratineerd met oude kaas</i>	

VAN ONZE FRUITS DE MER BAR

Hollandse crabpoten	26.25
<i>Gevangen voor de kust van Scheveningen. Gekraakt en geserveerd op ijs met onze huisgemaakte cocktailsaus</i>	
Langoustines	23.50
<i>Gekookte Noorse langoustines geserveerd op ijs met onze huisgemaakte cocktailsaus</i>	
Gekookte gamba's	19.-
<i>Verse gekookte gamba's op ijs geserveerd met onze huisgemaakte cocktailsaus</i>	

PLATEAU DE CRUSTACES

1 persoon	47.50
<i>Een selectie van diverse soorten schaaldieren met o.a: 1/2 Canadese kreeft, langoustines, Hollandse krabbenscharen, gamba's, Hollandse garnalen, Noorse garnalen. Koud, geserveerd op ijs</i>	

SOEPEN

Kreeftensoep    	10.-
<i>Onze bekende kreeftensoep uit eigen keuken</i>	
Simonissoep    	10.-
<i>Onze eigen vissoep met lekker veel vis erin</i>	
Bouillabaise    	10.-
<i>Een lichte, Franse vissoep met alleen witvis</i>	

OESTERS

AL ONZE OESTERS WORDEN GESERVEERD OP IJS MET CITROEN EN HUISGEMAAKTE VINAIGRETTE

Fine de Claire

6 stuks	15.50
9 stuks	19.50
<i>Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië. Deze oester heeft zacht en heerlijk vlees, een unieke jodiumachtige smaak en een licht nootaroma</i>	

Gillardeau nr. 4

6 stuks	21.-
9 stuks	26.50
<i>De smaak is kruidig en zoet en zout tegelijk met een hazelnootaroma. De oester is harmonieus vlezig, net als een biefstuk mals en krokant tegelijk</i>	

 **Gluten**

 **Ei**

 **Soja**

 **Lactose**

 **Alcohol**





- Gluten**
- Ei**
- Soja**
- Lactose**
- Alcohol**

MAALTIJDSALADES

MET HUISGEMAAKTE CROUTONS EN
PARMEZAANSE KAAS, GESERVEERD
MET ONZE BEROEMDE CIABATTA

- Frisse salade** **8.-**
- Caesar salade** **15.75**
Met knoflookgamba's
- Caesar salade** **15.75**
Met huis gerookte zalm
- Caesar salade** **21.-**
Met tonijn van de grill

SPECIAL

- Asian style kibbeling** **12.50**
*Een twist op onze klassieker. Loaded met
special Asian sauce en Kewpie mayonaise*

HOOFDGERECHTEN

KEUKENSPECIALITEITEN

- Jumbo mosselen** **27.50**
*Op Zeeuwse wijze gekookt met groente,
witte wijn, roomboter en zeewater (in het seizoen)*
- Knoflook wokmosselen** **27.50**
*Op Franse wijze gewokt met een
pittige knoflookolie (in het seizoen)*
- Sliptong** **27.50**
3 stuks in roomboter gebakken
- Tong 250-350 gram per stuk** **31.-**
2 stuks klassiek gebakken in roomboter
- Tonijnfilet van de grill** **25.75**
*Gegrild, geserveerd met onze
eigen honing-ketjapsaus*
- Makreel van de grill** **25.-**
*Heerlijke gegrilde Noordzee vis van de graat,
geserveerd met onze eigen spicy marinade*
- Zwaardvisfilet van de grill** **25.-**
*Gegrild, geserveerd met onze
eigen spicy knoflookolie*
- Zalm van de grill** **25.-**
*Gegrild, geserveerd met roergebakken
groente en kreeftensaus*
- Wokgamba's** **23.50**
Kleine gamba's gewokt in verse knoflook
- Grote Gamba's** **25.50**
Gewokt in onze beroemde Spaanse marinade
- Dorade** **22.-**
*Gevuld met verse groenten en in zijn
geheel gegaard in de oven.*
- Zeebaars** **22.-**
*Gevuld met verse groenten en in zijn
geheel gegaard in de oven*
- Canadese kreeft** **32.50**
*Hele kreeft gekookt, geserveerd
met warme botersaus +/- 500 gram*

HOOFDGERECHTEN

SCHOTELS GEBAKKEN VIS

- Kibbeling** **21.-**
Onze klassieker, kleine stukjes gebakken vis
- Kabeljauw** **21.-**
1 stuk verse kabeljauw gebakken
- Lekkerbek** **18.50**
*zachte heekfilet gebakken met onze eigen
geselecteerde viskruiden*
- Grote schol** **21.-**
Dikke Hollandse schol gebakken
- Scholfilet** **21.-**
Mooie Hollandse platvis gefileerd gebakken
- Garnalen** **21.-**
*Gepelde garnalen met een krokant laagje,
geserveerd met onze spicy mayo*
- Chinese garnalen** **19.50**
*Gefrituurde garnalen met een staartje,
geserveerd met Thaise chilisaus.tttt*
- Calamari fritti** **21.-**
*Inktvisringen in een krokant laagje
gebakken, geserveerd met onze
huisgemaakte tomatensaus*
- Mosselen** **18.50**
*Zeeuwse gebakken mosselen in een
krokant laagje gebakken*
- Sardines** **18.50**
*8 Portugese sardines in droge bloem
gebakken, geserveerd met citroen
en grof zeezout*
- Rode Poon** **18.50**
*Heerlijke Noordzee vis om van
de graat af te eten*

